



2019 Gevrey-Chambertin AOC Village

Domaine Henri Rebourseau

Vom Étoile Brillante aus Gevrey-Chambertin

Beschreibung:

Was für ein Niveau für eine Dorfloge! Ein facettenreicher Gevrey-Chambertin, in dessen Wohlgeschmack sich aromatische Intensität par excellence mit Feinheit und Eleganz vereint. Kirschen, Himbeeren und Gewürze im konzentrierten Duft, seidige Tannine am Gaumen, mit perfekt eingebundenem Holz und begeisternder Länge am Abgang. Ein Pinot Noir Village, der Lust macht auf die großen Crus der Domaine Rebourseau.

Degustationsnotiz:

Funkelndes, tiefes Purpur-Granat mit violetten Reflexen. Bereits in der Nase zeigt er die außergewöhnliche Fülle und Reichtum an Frucht, die für den Jahrgang 2019 steht. Dunkle Kirschfrucht, Pflaumen, zarte Röstaromen und Gewürze. Im Glas dann fein und dicht gewoben, mit samtiger, verführerischer Frucht und viel Extraktsüße, Mokka und Kräuter. Vollmundig, saftig, intensiv - ein Verführer pur, man kann kaum widerstehen den nächsten Schluck zu trinken. Langes Finale, auf seinem Level absolut top.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Domaine Henri Rebourseau
Bewertung(en):	Score 18/20, Neal Martin 88/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1162719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC Village

Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20, Neal Martin 88/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.